

# Wildspezialitäten

## Vorspeisen

Entrées / starters

**Kürbis-Torteloni an Steinpilzrahmsauce** 22.00

Torteloni de potiron à la sauce crème aux cèpes  
Pumpkin torteloni with porcino cream sauce

**Herbstsalat an Orangendressing mit Wildgeschnetzeltem und Orangenfilets** 24.00

Salade d'automne à la sauce orange, émincé de gibier et filets d'orange  
Autumn salad on orange dressing, sliced venison and orange fillets

**Wildbrettli – Wildschweinschinken, Hirschsalsiz und Pilzbruschetta** 22.00

Plat gibier – jambon de marcassin, saucisson de cerf et bruschetta aux champignons  
Venison platter – boar ham, deer sausage and mushroom bruschetta

**Nüsslisalat** 14.00

La doucette / field salad

**& gehacktem Freiland-Ei** + 2.00

à l'œuf plein air haché / with minced field-grown egg

**& Speck** + 2.00

au lard / with bacon

**& Croûtons** + 2.00

aux croûtons / with croutons

**& gebratenen Edelpilzen** + 6.00

aux champignons sautés / with sautéed mushrooms

**Dressing nach Wahl: Italian, French, Balsamico oder Orange**

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou orange  
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or orange

## Suppen

Potages / soups

**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl** 13.00

Crème de potiron aux graines de potiron / pumpkin cream soup with pumpkin seeds

**Pilzessenz mit Wildklösschen** 14.00

Essence de champignons aux quenelles de gibier / mushroom essence with venison dumplings

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

**Hirschentrecôte auf Zwetschgensauce** 40.00

serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und Rosenkohl

Entrecôte de cerf à la sauce aux quetsches, purée de pommes de terre et potiron, choux de Bruxelles  
Deer entrecote with plum sauce, mashed potatoes with pumpkin, Brussels sprouts

# Wildspezialitäten

## Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

### Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons

32.00

36.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Civet de chevreuil aux champignons, petit oignons blanc, lard et croûtons

servi avec spätzle, choux rouge et marrons

Jugged venison with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons

served with spaetzle, red cabbage and chestnuts

### Gebratenes Rentierentrecôte an Sanddornsauce

52.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de renne à la sauce de l'argousier, spätzle, choux rouge et marrons

Reindeer entrecote with sea buckthorn sauce, spaetzle, red cabbage and chestnuts

### Gebratenes Rehentrecôte im Speckmantel an Rotwein-Wachholdersauce

46.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Entrecôte de chevreuil enrobé au lard, sauce au vin rouge et genièvre, spätzle, choux rouge et marrons

Venison entrecote coated with bacon, red wine-juniper sauce, spaetzle, red cabbage and chestnuts

### Gebratenes Hasenfilet auf Steinpilzrahmsauce

38.00

serviert mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni

Filet de lièvre sauté à la sauce crème de cèpes, spätzle, choux de Bruxelles et marrons

Sautéed hare fillet with porcino cream sauce, spaetzle, Brussels sprouts and chestnuts

## Ab 2 Personen

À partir de 2 personnes / for 2 persons

### Rehrücken am Stück gebraten

p.P. 54.00

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni

Selle de chevreuil rôtie entier, servi aux spätzle, choux rouge, choux de Bruxelles et marrons

Entire sautéed saddle of venison, served with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts and chestnuts

Alle Hauptgänge werden mit hausgemachter Orangen-Kürbismarmelade und Preiselbeeren serviert

Nos plats sont servis avec marmelade de orange et potiron maison et groseilles

Our main courses are served with home-made orange-pumpkin-jam and mountain cranberries

## Hauptgänge vegetarisch

Plat principal végétarien / vegetarian main courses

### Vergebliche Jagd

28.00

Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Maroni an Wacholderrahmsauce

dazu pochierter Apfel mit Johannisbeergelee

Spätzle, choux rouge et choux de Bruxelles, marrons, pomme à la gelée de groseilles

Spaetzle with red cabbage and Brussels sprouts, chestnuts, apple with red currant jelly

### Kürbis-Torteloni an Steinpilzrahmsauce

28.00

Torteloni de potiron à la sauce crème aux cèpes

Pumpkin torteloni with porcino cream sauce